



Le très joli vignoble de Beauves-de-Venise est réputé pour ses blancs issus de muscat mais aussi pour ses rouges soyeux.



LA VALLÉE DU RHÔNE

Rouges, blancs, rosés... Vous allez vous régaler

Si le nord livre son cortège de cuvées chatoyantes, c'est au sud que vous dénicheriez les meilleurs rapports qualité/prix.

OLIVIER POUSSIER ET ROBERTO PETRONIO

Les vins du Rhône actuellement commercialisés sont essentiellement des 2019 et 2018, dans les deux couleurs. Deux millésimes qui ne présentent pas le même profil. Les 2019 blancs possèdent plus de fraîcheur quels que soient les cépages. Une impression que l'on ressent davantage à Condrieu qu'à Saint-Péray. En rouge, 2018 se montre plus hétérogène. Un sentiment qui s'accroît encore avec le recul. Ce millésime solaire, aux rendements confortables, a livré soit des vins aux arômes confits et aux structures de bouche imposantes, notamment à cause de degrés élevés, soit des cuvées qui manquent un peu de chair.



Les 3 plus belles affaires

- Saint-péray Marsanne 2019
- Domaine du Tunnel, 18 €
- Côtes-du-rhône Les Bateliers 2019
- Clos de Caveau, 9,95 €
- Côtes-du-rhône-villages Sablet 2019
- Domaine Les Goubert 8,30 €

DES CÔTES-DU-RHÔNE DE TOUTE BEAUTÉ. Toujours en rouge, le millésime 2019 est lui plus fidèle à ce que nous sommes en droit d'attendre d'une syrah septentrionale. C'est une très belle année. Les bouches sont étoffées mais plus sapides. Ce qui laisse augurer de belles surprises

au vieillissement. Notons enfin que les jeunes vigneron se distinguent particulièrement dans notre sélection.

Dans la partie méridionale, des côtes-du-rhône en passant par les côtes-du-rhône-villages, nous avons déniché de bons, voire de très bons vins. À l'image de notre coup de cœur, la cuvée Les Bateliers du Clos de Caveau, dont le producteur a assimilé qu'il n'est nul besoin d'élaborer des vins puissants et ultra-concentrés ; il livre au contraire des cuvées à la fois élégantes et digestes. Les vins sans soufre ajouté à la vendange s'installent tranquillement chez certains vigneron, comme au domaine des Coteaux des Travers à Rasteau, avec l'envie d'avoir un fruit plus pur, tout en contrôlant le vin jusqu'à sa mise en bouteilles.

Surtout, malgré la montée des degrés, les vins méridionaux ne peuvent se contenter d'être vendangés en sous-maturité afin de préserver une soi-disant fraîcheur. Éric Bonnet, à La Bastide Saint Dominique, l'a bien compris en proposant des vins profonds, aux tanins mûrs, d'une rare élégance, que ce soit son côtes-du-rhône, son somptueux cairanne ou ses prestigieux châteauneuf-du-pape. ●



LES VINS DU RHÔNE NORD

Syrachs veloutées, marsannes aux fins amers... Préférez l'harmonie des 2019.

CONDRIEU

Prix maximum fixé à 35 €

93/100
DOMAINE CHAMBEYRON
● *Vernon 2019*
Le nez dévoile une belle finesse de style. Le variétal s'efface, le viognier est dompté par le terroir. La bouche se montre savoureuse, sa puissance est relayée par une belle salinité. 30 €

92/100
DOMAINE PATRICK ET CHRISTOPHE BONNEFOND
● *Côte Châtillon 2019*
Belle maturité du cépage. Le boisé souligne un peu le fruit, sans l'impacter. Une certaine ampleur tout en gardant de l'harmonie et un côté salin en finale. 32 €

91/100
MOUTON PÈRE & FILS
● *Côte Châtillon 2019*
Un vin bien mûr avec un boisé qui toasté légèrement. La bouche affiche une bonne

ampleur, une matière assez riche et enrobée. Intéressant. 33 €

90/100
FAMILLE ROUVIÈRE
● *Domaine du Chêne 2019*
Un bon niveau de maturité : bergamote, épices, glycine. Bouche d'une bonne envergure en termes de puissance. Le jus est sérieux avec de bons amers en finale. 30 €

89/100
YVES CULLERON
● *La Petite Côte 2019*
Muguet, jasmin, avec une pointe de bergamote, le nez est simple mais friand. Un style facile avec un cœur de bouche rond sans être envahissant. Le vin reste frais. 24 €

89/100
RÉMINIERO
● *Les Ravines 2019*
La palette est assez expressive : bergamote, fleur blanche, glycine. La bouche se montre assez sapide. L'ensemble reste frais. Un vin de plaisir. 30 €

CORNAS

Prix maximum fixé à 35 €

92/100
DOMAINE DU TUNNEL
● *2019*
Vin typé Rhône nord avec ce côté graphite, épice, poivre de Sichuan. La bouche ne trahit pas cette cohérence. Le jus est concentré et digeste. 33 €

91/100
LES VINS DE VIENNE
● *Les Barcellants 2018*
Nez ouvert sur les fruits noirs et les épices. Une matière cossue avec une trame concentrée. La bouche impose de la chair et de la volupté. 31,50 €

90/100
DOMAINE ÉRIC ET JOËL DURAND
● *Empreintes 2018*
Palette sincère mais plus mate au premier abord, le boisé est peu impactant. La bouche est dotée d'une belle trame. Agréable. 34 €

89/100
LES TERRIENS
● *2018*
Palette conforme à une syrah du Rhône nord, mais le boisé farde un peu. Le fruit reste lisible. La bouche se montre cossue. 34 €

CÔTE RÔTIE

Prix maximum fixé à 35 €

93/100
DOMAINE CHAMBEYRON
● *La Chavarine 2018*
Belle palette : suie, bacon. Bouche assez soyeuse et voluptueuse. La matière est équilibrée et homogène. 35 €

91/100
FRANÇOIS & FILS
● *2018*
Belle maturité de la syrah : violette, épices. Une palette aromatique assez fraîche, tracée par la touche de graphite des sols. Une matière souple et aimable. 32 €

90/100
DOMAINE DE ROSIERS
● *Drevon 2018*
Nez assez séduisant, un peu boise et fumé, mais il reste flatteur, sans être racoleur. La bouche est correcte, d'un bon volume. 35 €

89/100
DOMAINE PATRICK ET CHRISTOPHE BONNEFOND
● *Colline de Couzou 2018*
Nez fumé, lardé ; la bouche est assez large avec un bon volume, une trame assez concentrée. Une sécheresse marque la finale. 34 €

CROZES-HERMITAGE

Prix maximum fixé à 20 €

91/100
DOMAINE LAURENT COMBIER
● *2019*
Notes d'amande amère et de fleurs jaunes. La bouche se montre équilibrée avec un jus profond. Beaux amers en finale. Velouté et soyeux, le rouge 2019 (91/100, 20 €) séduit par sa fraîcheur de style. 15,50 €

91/100
FRANÇOIS VILLARD
● *Certitude 2018*
Nez floral avec une touche de violette, d'âtre. La bouche se montre cossue avec une trame

Les Dégustations

Le tour de France du vignoble



Côte Rôtie, Condrieu, Mathieu Chambeyron excelle en rouge comme en blanc.

Domaine Chambeyron, à Ampuis

La cote de ce vigneron ne cesse de grimper

Mathieu Chambeyron fait partie de cette jeune génération de vignerons de la Côte Rôtie qui ne cessent de progresser. Autodidacte, il a fait ses armes aux côtés de son père Bernard dès 2007. En 2010, ce dernier lui a confié les vinifications. Son domaine s'étend sur de beaux terroirs comme Lancement en Côte Blonde, qu'il isole dans un parcellaire, ou Les Moutonnes et Chavaroche en Côte Brune. Mathieu Chambeyron se distingue par de jolis vins peu extraits, aux boisés posés. Depuis 2018, un peu de vendange entière entre dans ses rouges. O. P.

les fruits et les épices. Un rouge sérieux et ample. 13,70 €

89/100

DOMAINE LES CHENÊTS

● 2019

Notes de fruits noirs et de violette. Cette touche florale poivrée amène un côté flatteur. La bouche est veloutée, souple. Une cuvée de plaisir immédiat. Lardé, fumé, le 2018 (89/100, 16 €) se montre aimable et équilibré. 16 €

89/100

DOMAINE DAVID REYNAUD

● Aux Bêtises 2019

Le vin se montre très mûr sur l'abricotine, la pêche, le nez est assez solaire. Une faible protection lui donne un aspect libre mais sans défaut majeur. Le jus est ample. Léger manque de peps en bouche. 20 €

SAINT-JOSEPH

Prix maximum fixé à 22 €

92/100

DOMAINE BERNARD GRIPA

● 2019

Une définition du fruit qui offre une belle maturité et de la fraîcheur. Le boisé est bien géré. Bouche sérieuse, peu extraite, avec une jolie trame de tannin. Le blanc 2019 (91/100, 22 €) affiche un bon niveau de maturité et une palette avenante. Une belle dimension et de l'énergie. 22 €

92/100

VIGNOBLES CHIRAT

● Soliste 2019

Très jolie expression du fruit avec ce côté floral et violette. Beau poivré. La bouche est agréable avec une matière bien gérée. Pulpeux. 21 €

91/100

YVES CUILLERON

● Lyseras 2019

Nez bien mûr avec une jolie pureté du fruit. Le boisé est subtil. La bouche se montre ample et longiligne. Une bonne définition de la marsanne sur granites. 17,50 €

de tannin qui donne du relief, bien gérée. 18 €

90/100

EMMANUEL DARNAUD

● Mise en Bouche 2019

Une palette expressive avec une belle épice et un fruit juteux, violette et poivre. Bouche charnue tout en gardant de l'amabilité. 17 €

90/100

DOMAINE DES ENTREFAUX

● 2019

Une définition fraîche de la marsanne. La bouche impose un certain volume, un jus riche mais bien géré. Le rouge 2019 (89/100, 16 €) livre un fruit juste, souligné par un boisé un peu lacté. Sérieux, il est doté d'une charpente charnue et concentrée. Tanins encore fermes. 16 €

90/100

DOMAINE LES ALEXANDRINS

● 2019

Bonne maturité du fruit, épicé, fumé, boisé. La bouche se montre charnue avec une matière concentrée. Elle garde de la cohérence avec des tanins présents mais bien gérés. Le blanc 2019 (89/100, 18,50 €) offre un style friand et sapide. Le jus s'avère assez rond et flatteur mais garde de l'équilibre et de la fraîcheur. 19,50 €

90/100

DOMAINE LES CHENÊTS

● Mont Rousset 2018

Le nez s'ouvre sur des notes florales, de violette, sur un fruit gourmand. La bouche est homogène et équilibrée, avec une trame veloutée. 19 €

90/100

DOMAINE MELODY

● Premier Regard 2018

Fruit assez juteux et de bonne fraîcheur. Le côté suie et épices reste bien présent. La bouche est large mais les tanins sont rangés. Assez pulpeux. 16 €



Calendes de Ferraton Père et Fils : un crozes velouté et soyeux.

90/100

DOMAINE DAVID REYNAUD

● 2019

Palette expressive, épicée, aboutie. Une pointe de confit souligne les arômes. La bouche est ronde, avec une texture veloutée, sans aspérité. Un jus sérieux. 15 €

90/100

FERRATON PÈRE & FILS

● Calendes 2018

Fumé, épicé, poivre de Sichuan... une palette assez représentative du Rhône nord. Bouche cossue, veloutée et soyeuse, d'une belle harmonie, avec une trame sérieuse. 17 €

90/100

LESTERRIENS

● 2019

La palette est soulignée par un boisé fin. Le niveau de maturité du fruit est bon. Bouche de demi-puissance pour un ensemble fin, doté d'une belle énergie. 18 €

89/100

CAVE DE CLAIRMONT

● Jardin Zen 2019

Un beau fruit, épicé, smoky, speck, avec une pointe de caoutchouc. Joli volume, belle ampleur. L'ensemble est facile avec une bouche ronde et rassemblée. La cuvée Domaine Saint-Clément Le Perrier 2018 (89/100, 19,50 €) s'exprime sur

Les Dégustations dans le Rhône nord

90/100 DOMAINE COURSODON

● *Silice 2019*

Bonne maturité, profil épuré pour ce blanc cohérent en termes de volume. La matière est harmonieuse, le vin se montre assez long et sapide. Le rouge *Silice 2019* (90/100, 21 €) est ample et riche, avec des tanins assez fins. Le boisé est souligné par un léger toast. 21 €

90/100 DOMAINE DU CHÊNE

● *Cuvée Anaïs 2018*

Le rapport fruit et bois est bon. Bouche assez large, dotée d'une matière qui tapisse le palais avec un certain soyeux. Bon volume. 22 €

90/100 DOMAINE ÉRIC ET JOËL DURAND

● *Les Coteaux 2018*

Le nez reste frais, poivré, lardé, épicé. Étouffée, la bouche est dotée d'une trame de tannin qui tient le vin. 21 €

90/100 MAISON DENUZIÈRE

● *2019*

Version assez épurée de la marsanne sur granites. L'ensemble est précis, d'un bel éclat. La bouche est dans la même veine avec une trame ciselée mais pas dénuée de chair. 19,50 €

90/100 FRANÇOIS VILLARD

● *Fruit d'Avilerran 2019*

Registre assez mûr sur les fruits jaunes et l'abricot. Le boisé souligne les contours avec finesse. La finale est saline. Avec sa palette assez mûre, le rouge *Poivre et Sol 2018* (90/100, 22 €) impose une certaine puissance. Dense et un peu ferme en finale. 21 €

89/100 DOMAINE DE BOISSEY

● *Les Garipélées 2019*

Palette assez large sur les fruits jaunes. C'est un vin au jus riche et enrobé mais les beaux amers

Catherine et Étienne Berthoin travaillent en bio depuis quinze ans.



Domaine Les Chenêts, à Mercurol Leurs crozes se sont forgés une jolie réputation

Catherine et Étienne Berthoin ont commencé à mettre leur production en bouteilles en 1992.

Une production qu'ils vendaient jusque-là au négoce. La majeure partie de leur vignoble est située dans le secteur de Chassis. Au début des années 2000, ils ont acquis trois hectares au Pont-de-l'Isère. Le domaine est cultivé en bio depuis plus de quinze ans. Leurs crozes-hermitage, par leur fruit et leur texture, sont fidèles à leur terroir. Ils sont pulpeux et veloutés, accessibles dès les deux premières années. La cuvée *Mont Rousset* se distingue par sa mâche et un plus grand potentiel de garde. O. P.

recentrent la finale. Le rouge *Les Garipélées 2018* (89/100, 22 €) se livre sur un joli velouté. C'est légèrement suave et haut en degrés mais cela reste un bon vin. 22 €

89/100 DOMAINE JOLIVET

● *L'instinct 2019*

Une syrah réduite et métallique, une maturité de bon niveau. Cela respire quand même le granite. La matière est un peu ferme et anguleuse, les tanins compriment la finale. 21 €

89/100 E. GUIGAL

● *2018*

La palette semble un peu sudiste, avec une pointe solaire : lardé, fumé et suie. La bouche offre une matière dense, mais le style est compact. Léger toast. La finale est marquée par ces nuances fumées. 18 €

SAINT-PÉRAY

Prix maximum fixé à 20 €

93/100 DOMAINE BERNARD GRIPA

● *Les Pins 2019*

Précis, d'une belle limpidité minérale. La bouche est longiligne sans être dénuée de gras. L'ensemble séduit par sa sapidité. 19 €

92/100 DOMAINE DU TUNNEL

● *Marsanne 2019*

Fruit mûr mais sans exubérance. Un bel éclat apporté par la réverbération des sols. Jolie tension minérale salutaire qui gère la puissance du millésime. 18 €

91/100 M. CHAPOUTIER

● *Les Tanneurs 2019*

Nez bien précis : fruits jaunes et la touche amande typique

de la marsanne. Bouche subtile soulignée par une finale cristalline. Elle évolue entre gras et fraîcheur. 16,80 €

90/100 YVES CUILLERON

● *Les Potiers 2019*

Une belle identité qui conjugue la maturité et la fraîcheur. Bouche assez ample mais dotée d'une belle énergie. 16,30 €

90/100 DOMAINE LAURENT ET CÉLINE FAYOLLE

● *Montis 2019*

Palette classique de la marsanne, avec l'amande amère et l'encaustique. Une définition sincère avec une sensation terroir qui apporte de la profondeur. 19 €

90/100 FRANÇOIS VILLARD

● *Version 2019*

Plus solaire avec une roussanne dominante au nez. La bouche se montre large et enrobée dans son cœur. La marsanne amène les bons amers. 18 €

CLAIRETTE DE DIE

Prix maximum fixé à 10 €

88/100

UJVR

● *Cuvée César*

Eau de rose, notes florales, belle définition du fruit. Bouche assez juteuse, citronnée. Le sucre déborde un peu mais cela reste cohérent. 6,30 €

88/100

CAVE MONGE GRANON

● *Origine*

Belle sincérité du fruit mais avec une certaine douceur de style très typée muscat. Cela reste floral et fruité, l'effervescence est crémeuse. 8,60 €

DIOIS

Prix maximum fixé à 10 €

88/100

CAVE MONGE GRANON

● *Clos de Beylière 2019*

Nez sur les fruits blancs et l'amande. Un vin de demi-puissance avec une belle empreinte minérale. 10 €

Les Dégustations Le tour de France du vignoble

LES VINS DU RHÔNE SUD

Ici, les cuvées sont toujours aussi séduisantes et les prix aussi doux.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Prix maximum fixé à 35 €

97/100

DOMAINE CHARVIN

● 2018

Laurent Charvin produit des vins de plus en plus fins. Son bouquet somptueux oscille entre fruits et fleurs. En bouche, il est plein et gracieux avec un grain de tanin d'une réelle finesse. Magistral. 32 €

97/100

DOMAINE JÉRÔME GRADASSI

● 2019

Son parfum somptueux annonce un fruit juteux avec du délié et des tanins veloutés. D'une magnifique harmonie, il s'étire en longueur avec finesse. Splendide. 25 €

96,5/100

CLOS DU MONT-OLIVET

● 2018

Un nez de chocolat et de végétal noble, une belle intensité olfactive qui précède une bouche ample, soyeuse et charnelle, avec des tanins solides. Un vin puissant mais fin. Un référent incontournable. 27 €

96/100

DOMAINE DU BIENHEUREUX

● 2019

Un parfum magnifique avec une petite touche de bergamote pour ce vin soyeux et fin mais avec le bel éclat d'un fruit vivant et vibrant. Superbe. 25 €

96/100

DOMAINE LES CAILLOUX

● 2018

Un parfum délicat, à la fois fruité et épicé. Un vin tout en allonge, qui ne manque pas pour autant de chair

ni de poids en bouche. Fin, soyeux et précis, avec une belle énergie. 35 €

96/100

DOMAINE PÉGAU

● Cuvée Réservee 2019

Beau blanc avec de la personnalité et du fond. Sapide et juteux, il est issu de raisins mûrs mais équilibrés avec une richesse toute méridionale et pleine de vie. 33 €

96/100

LE CLOS DU CAILLOU

● Les Safres 2018

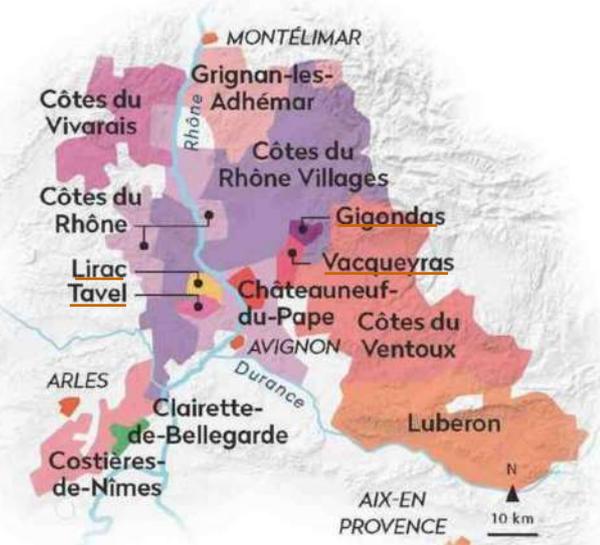
Sous une robe claire, il restitue à merveille l'élégance et la finesse d'un terroir de safres. Délicat, son fruit tout en épure est comme suspendu. Un vin en dentelle, gracieux. 35 €

96/100

VIGNOBLES MAYARD

● Clos du Calvaire 2019

D'une belle complexité olfactive, il offre des notes de chocolat et d'orange sanguine. Dense, sculpté en profondeur, ce vin à la trame serrée, puis-



sant et équilibré, livre un fruit mûr et une jolie finale chocolâtée. 29 €

95,5/100

DOMAINE FONT DE COURTEDUNE

● 2019

Nez intense sur le fruit noir et les herbes grillées, avec une touche de zeste d'orange. Dense, profond et racé, mais avec une trame fine et serrée, c'est une véritable main de fer dans un gant de velours. 25 €

95/100

LA BASTIDE SAINT DOMINIQUE

● 2019

Issu d'un raisin bien mûr, son parfum va du fruit noir vers une note de figue. En bouche, cela se traduit par un fruit onctueux, une texture suave et des tanins souples. Un très beau vin riche et bien équilibré. 23,50 €

94/100

DOMAINE EDDIE FÉRAUD

● 2018

Entre fruit macéré et orange sanguine, son nez gourmand annonce un fruit bien équilibré entre maturité et fraîcheur. Sa bouche soyeuse mais structurée nécessite quelques

années de garde supplémentaires pour s'assagir. 30 €

94/100

DOMAINE LA ROQUÈTE

● Clos La Roquette 2019

Nez intense et profond avec des notes de poire juteuse et de garrigue. Un blanc riche mais avec du relief, qui respire le Sud comme il se doit. 35 €

94/100

DOMAINE LES SEMELLES DE VENT

● 2018

Ce pur mourvèdre évoque le pot-pourri et l'orange. Dense, sa trame tannique sérieuse est compensée par un raisin mûr avec de la sève. Un vin profond avec un fruit net et pur. 35 €

93,5/100

DOMAINE LA BAROCHE

● 2018

Un joli nez entre fruit et garrigue. Un vin plein avec des tanins gras et mûrs et une belle sève. Un bon classique, au fruit net et pur. 35 €

93,5/100

MAS DE BOISLAUZON

● 2017

Joli parfum complexe avec une légère évolution vers le



Clos du Mont-Olivet : une référence à Châteauneuf-du-Pape.

tertiaire. Une bouche dense portée par un fruit mûr, sapide et des tanins ronds. 35 €

93/100
DOMAINE SAINT-PRÉFERT

● Tradition 2018
Il sent la cerise juteuse et fraîche. Un vin pur, au toucher de bouche onctueux, avec un fruit charnu et dense. Un beau vin de matière qui grandira sans sourcilier. 35 €

92,5/100
CHÂTEAU DU MOURRE DU TENDRE

● Cuvée Prestige Très Vieilles vignes 2017
Agréable nez floral pour ce vin corpulent et solide, avec un fruit pulpeux, soyeux et un grain de tanin fin. 29 €

92,5/100
DOMAINE LA BOUTINIÈRE

● 2018
Nez délicat sur la fraise des bois. Un joli vin en dentelle, tout en épure, avec du délié, peu charnu mais digeste avec son grain fin et sa texture souple. 22 €

92,5/100
MAS SAINT-LOUIS

● 2017
Beau parfum complexe entre la pêche de vigne et la confiture de fraise. Un vin plein avec du fond mais des tanins d'une grande souplesse. 27 €

BEAUMES-DE-VENISE

Prix maximum fixé à 18 €

91/100
DOMAINE LA FERME SAINT-MARTIN

● Les Terres Jaunes 2018
Un nez élégant sur le floral et un beau fruit libre. En bouche, son fruit savoureux est porté par des tanins d'une grande douceur. 11,50 €

91/100
DOMAINE SAINT AMANT
● Grangeneuve 2018
Nez splendide entre la fraise



Axel (à g.) et Marie-Louise Vacheron partagent leur passion du vin avec Antoine Robert, jeune vigneron languedocien.

Le Clos du Caillou, à Courthézon
Complice, la jeune garde impose sa patte avec brio !

À Châteauneuf-du-Pape, en plein terroir de safres, Le Clos du Caillou produit des vins axés sur la finesse. Sylvie Vacheron, épaulée par Bruno Gaspard, le responsable technique, met en place la relève. Sa fille Marie-Louise s'occupe déjà de la partie commerciale, tandis que son compagnon Antoine Robert, vigneron languedocien, se charge avec Axel Vacheron, le fils, de la partie vigne et du vin. Trois jeunes passionnés dont l'élégance des vins produits par leurs aînés est inscrite dans leur ADN, même si leur regard neuf a permis d'apporter une évolution sur de multiples détails, comme une approche plus fine des labours. C'est dans un esprit de complicité qu'ils ont produit tous ensemble leur somptueuse cuvée Les Safres 2018, un vin tout en dentelle qui nous a enchantés. R. P.

écrasée et la violette. D'un magnifique toucher de bouche, ce vin gracieux a une belle fluidité. Splendide. 15 €

91/100
MARTINELLE

● 2018
Délicat, il embaume le raisin frais et la fleur. En bouche, on est séduit par son soyeux, on est séduit par son soyeux, une magnifique élégance et la pureté de son fruit. Superbe. 17 €

90/100
DOMAINE DES BERNARDINS

● 2019
Un nez au parfum engageant sur l'oragette précède une bouche charnelle dont la solidité lui garantira une belle évolution dans

le temps. Un référent incontournable. 11,50 €

90/100
DOMAINE LA BOUÏSSIÈRE

● 2019
Ce vin embaume la cerise au chocolat. Dense et profond, il est doté d'un fruit généreux, tenu par une structure puissante. Il faut l'oublier en cave deux ou trois années. 14 €

89,5/100
CHÂTEAU REDORTIER

● Monsieur le Comte 2019
Son nez de raisin de Corinthe annonce une vendange à haute maturité. Un fruit élégant et juteux avec des tanins délicats pour ce beaumes-de-venise harmonieux. 17,60 €

MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

Prix maximum fixé à 18 €

92/100
DOMAINE DES BERNARDINS

● 2019
Le muscat noir lui confère sa robe soutenue avec la richesse d'un fruit tout en largeur et longueur de bouche. Un muscat élégant et gracieux. Une valeur sûre à boire aussi bien jeune qu'agée. 14,20 €

92/100
DOMAINE DE COYEUX

● Elegans 2018
Son parfum somptueux évoque la verveine avec en filigrane le grain de muscat, le tout avec beaucoup de finesse et d'élégance. Un muscat plus dans l'épure que dans le plaisir charnel. Splendide. 12 €

90/100
DEMOISELLE SUZETTE

● 2019
Joli nez profond et gourmand, parsemé de notes d'infusions qui rappellent une grande chartreuse. Un vin à la personnalité affirmée avec de beaux amers, déjà fort plaisant sur son fruit juvénile. 14,50 €

CAIRANNE

Prix maximum fixé à 18 €

90,5/100
LA BASTIDE SAINT DOMINIQUE

● Les 2 Arbres 2019
Un nez gourmand sur le coulis de fruit noir. Rond et soyeux, avec une texture souple, il séduit par son fruit mûr, ses tanins gras et sa finale chocolataée. A ne pas manquer. 12 €

90/100
DOMAINE ROCHE

● Marcel Roche 2019
Issu de vieux grenaches, il sent le fruit et le chocolat noir. Sa bouche pulpeuse s'équilibre sur des tanins solides, mais mûrs et souples. Belle générosité de fruit. 15 €



Les Dégustations

Le tour de France du vignoble dans le Rhône sud

89,5/100

**DOMAINE ORATOIRE
SAINT MARTIN**

● *Réserve des Seigneurs 2019*
Riche généreux mais avec une belle sapidité, il s'impose par un fruit précis qui a du poids en bouche. Beau vin. 15 €

89/100

DOMAINE BRUSSET

● *Vieilles vignes 2019*
Ses senteurs de fruits mûrs nous mènent vers la figue et la prune. Cela se traduit par une bouche tout en soyeux et en volume. Un cairanne plein, doté d'un beau fruit et de tanins sucrés. 14 €

89/100

**DOMAINE
CLOS ROMANE**

● *Cuvée Clos Romane 2019*
Son parfum évoque la cerise à l'eau-de-vie. Avec ses tanins fins et sa texture tout en délié, il offre la belle rémanence d'un fruit mûr gorgé de soleil. 12,50 €

GIGONDAS

Prix maximum fixé à 20 €

93/100

**DOMAINE
LES TEYSSONNIÈRES**

● *Cuvée Alexandre 2018*
Nez très délicat, relayé par une matière tout en dentelle, aérienne, avec une allonge tout en finesse de texture et une finale chaleureuse mais gracieuse. Un splendide gigondas. 20 €

92/100

**DOMAINE
GOUR DE CHAULÉ**

● *Tradition 2019*
Un vin tout en suavité de texture, avec beaucoup d'élégance, dont le style semble avoir évolué vers un gigondas un rien plus pulpeux que par le passé. 19 €

92/100

**DOMAINE
LA BOUÏSSIÈRE**

● *Tradition 2018*
Si son attaque semble délicate,



Eric Bonnet produit aussi de très beaux châteauneuf-du-pape.

La Bastide Saint Dominique,
à Courthézon

Ne ratez pas son cairanne !

Le domaine La Bastide Saint Dominique est implanté à Châteauneuf-du-Pape. Eric Bonnet produit de magnifiques vins dans cette appellation, mais également toute une série de cuvées de la Vallée du Rhône. Après dix ans de pratique en agriculture biologique, 2018 a marqué un coup d'arrêt car il a perdu 80 % de sa récolte suite aux maladies qui ont atteint ses vignes. Toujours soucieux de son vignoble et de l'équilibre de ses vins, sa prochaine étape l'oriente vers l'enherbement hivernal qui lui assurera une meilleure réserve hydrique des sols afin de limiter les effets du réchauffement et les excès de maturité. Parmi tous ses excellents vins, ne ratez pas son splendide cairanne profond et mûr, aux tanins d'une grande élégance. R. P.

sa vive matière en bouche s'affirme rapidement par sa densité et un fruit mûr et chaleureux. Beau vin intense. 18 €

92/100

**CHÂTEAU
LA CROIX DES PINS**

● *Les Dessous des Dentelles 2018*
Son fruit délicieux et savoureux s'appuie sur des tanins mûrs avec un toucher de bouche d'une grande finesse. On adore. 18,90 €

91,5/100

DOMAINE BRUSSET

● *Tradition Le Grand Montmirail 2019*
Ils'exprime sur des notes de fruits frais très pures. Son enveloppe pulpeuse est

tenue par un cœur de bouche serré, avec une allonge sur ce fruit de grande qualité. 18 €

91,5/100

**RÉSERVE
SAINT DOMINIQUE**

● 2019
Nez profond sur le fruit noir, type mûre. Un joli vin qui a du charnu et des tanins fins, avec une belle allonge sur un fruit intense gorgé de soleil et une séduisante finale chocolâtée. 16,50 €

91/100

DOMAINE FONTAVIN

● *Combe Sauvage 2018*
Sa maturité au nez évoque un raisin rôti au soleil. Un vin dense, corpulent, avec une matière généreuse dotée de tanins puissants mais mûrs et enrobés. 18,50 €

LIBRAC

Prix maximum fixé à 15 €

88/100

**DOMAINE
DE LA MORDORÉE**

● *La Dame Rousse 2018*
Dense et pulpeux, avec des tanins puissants, il est enrobé par un joli fruit mûr avec une finale chocolatée. 13,85 €

87/100

ROCCA MAURA

● 2020
Un blanc qui a du tempérament, à la fois frais et mûr, avec de jolis amers sur le pamplemousse. 7,85 €

86,5/100

DOMAINE MABY

● *La Fermade 2019*
Un nez distingué aux senteurs de réglisse et de fruit noirs. À l'inverse, la bouche campe à ce stade sur sa structure avec des tanins virils. Attendons de le voir grandir. 13,40 €

RASTEAU

Prix maximum fixé à 18 €

91,5/100

**DOMAINE DES COTEAUX
DES TRAVERS**

● *La Mondona 2019*
Nez de cerise au chocolat qui précède un fruit très libre en bouche, mais avec de l'assise et du volume, des tanins parfaitement mûrs et d'une grande douceur. Splendide. 16 €

89,5/100

DOMAINE DES GIRASOLS

● *L'Arbre de Vie 2018*
Entre épices et fruits à l'eau-de-vie, ce rasteau tendre et souple nous séduit tout autant par ses parfums que par la qualité de son fruit et sa belle persistance sur un raisin gorgé de soleil. 15 €

88,5/100

**DOMAINE
DES ESCARAVAILLES**

● *La Ponce 2018*
Son parfum va de l'orange au chocolat, en passant par une note de sang. Tandis qu'en bouche, son fruit évoque un

Les Dégustations

Le tour de France du vignoble dans le Rhône sud



Fruit Sauvage du Clos de Caveau : un vacqueyras plein et gracieux.

coulis de fruit à la fois doux et soutenu par des tanins solides. 12 €

TAVEL

Prix maximum fixé à 14 €

88/100

DOMAINE MABY

● *Prima Donna 2020*

Nez finement épice pour ce rosé corpu avec de la mâche et un fruit pulpeux, presque sucré, qui fera merveille sur un joli rouge. 12,70 €

88/100

DOMAINE DE LA MORDORÉE

● *La Dame Rousse 2019*

Son nez riche embaume la fraise. Un rosé gourmand et charnel avec un fruit savoureux et légèrement sucré. 13,75 €

VACQUEYRAS

Prix maximum fixé à 18 €

91/100

DOMAINE DE LA CHARBONNIÈRE

● *Tradition 2018*

Une bouche tout en soyeux et allonge. Un vacqueyras délicat et gracieux que l'on a envie de boire de suite sur le fruit. Superbe. 17,80 €

90/100

CLOS DE CAVEAU

● *Fruit Sauvage 2019*

Nous apprécions le côté infusé, fin et délié de son fruit. Un vin à la fois plein et gracieux, tout en équilibre. 14,04 €

89,5/100

DOMAINE FONTAINE DU CLOS

● *Reflets de l'Âme 2019*

Il embaume le chocolat et le fruit noir. Son attaque douce repose sur un fruit gourmand et ample étayé par des tanins souples, avec une chaleureuse finale où l'on retrouve une touche de cacao. 12 €

89,5/100

DOMAINE DE MONTVAC

● *Mélodine 2019*

Nez élégant sur l'amande fraîche, le fenouil et de petites notes d'infusion d'herbes. Un blanc ample avec de la sève en bouche où l'on sent un beau raisin mûr à souhait riche en goût. 15 €

89/100

DOMAINE JULIEN DELHOMME

● *Louis H 2019*

On a l'impression d'être encore dans l'empreinte du raisin

pour ce vin mûr, charnu, avec une texture veloutée. Un vacqueyras chaleureux mais où tout est en place. 14,50 €

88/100

DOMAINE DES AMOURIERS

● *Les Amouriers 2018*

Nez intense sur le tilleul et la pierre. Il se montre puissant, jouant sur les amers des notes de zestes d'agrumes. Il possède du fond, avec une sensation tannique qui le porte en longueur. 17 €

87,5/100

DOMAINE LA MONARDIÈRE

● *Les 2 Monardes 2018*

On est dans la sensation d'un raisin frais, d'où des tanins serrés, mais avec un joli jus qui fait le liant. 13,50 €

CÔTES-DU-RHÔNE

Prix maximum fixé à 10 €

89/100

CLOS DE CAVEAU

● *Les Bateliers 2019*

Avec sa robe pâle, il nous plonge dans un parfum de fraise écrasée. Un vin raffiné, plein et mûr, tout en délicatesse de texture avec des

tanins fins. À ne pas manquer. Superbe. 9,95 €

89/100

DOMAINE PÉGAU

● *Maclura 2017*

Mûr, riche, avec de la sève en bouche et des tanins fins, ce beau classique à la maturité et à la générosité méridionales est une valeur sûre. 10 €

88,5/100

DOMAINE LA RÉMÉJEANNE

● *Les Arbousiers 2019*

Beau parfum qui évoque les herbes du Sud type fenouil sauvage et ciste. Sapide et savoureux, il s'étire en bouche par un fruit frais et mûr. 10 €

88/100

DOMAINE SAINT AMANT

● *Les Clapas 2019*

Nez profond sur le fruit noir, relayé par une matière ample avec du charnu et des tanins gras, le tout est merveilleusement équilibré. Splendide. 10 €

87,5/100

CHÂTEAU LA BORIE

● *2018*

La griotte au chocolat domine au nez, tandis que son fruit délicieux, presque sucré, offre une chair soyeuse, avec une



Marine et Paul Charavin repensent l'écosystème de leur domaine.

Domaine des Coteaux des Travers,

à Rasteau

Libres, purs, intenses...

Ce domaine situé à Rasteau est certifié en agriculture biologique depuis 2010 et en biodynamie depuis 2013. Un mode cultural mis en place par Robert Charavin qui, peu à peu, cède la place à sa fille Marine, docteur en chimie organique. Elle a en charge le vin en cave, tandis que son frère Paul, ingénieur de formation, s'occupe du vignoble avec son père. Une famille soucieuse de l'environnement, dont le travail s'oriente vers une remise en question complète de l'écosystème autour de la vigne comme l'enherbement et l'arrêt petit à petit des labours pour éviter l'érosion des sols. Avec des essais de vinification sans soufre, le domaine souhaite produire des vins plus fins et plus digestes que par le passé, à l'image du splendide rasteau 2019 où l'on a la sensation d'un fruit libre mais pur, précis et intense. R. P.

Les Dégustations

Le tour de France du vignoble



R. Ferrando

Domaine Saint-Préfert, à Châteauneuf-du-Pape

Faites donc escale chez Isabel Ferrando

Se loger au milieu des vignes quelle que soit la saison, voilà une aubaine pour les amateurs ! Célèbre pour ses châteauneuf-du-pape, le domaine Saint-Préfert possède deux splendides maisons attenantes à sa cave. Un véritable havre de paix prisé des amateurs français mais aussi étrangers. Il vous permettra de séjourner dans un lieu au confort contemporain, mais baigné dans une Provence authentique et élégante à travers des objets anciens chinés un peu partout dans la région par Isabel Ferrando, propriétaire du domaine. Un lieu plein de charme où gourmands et gourmets pourront vivre pleinement leur passion du vin tout en écoutant chanter les cigales. R. P.

jolie finale où l'on retrouve une note cacaotée. 8,50 €

87,5/100 CHÂTEAU DU MOURRE DU TENDRE

● 2017

Des notes d'épices, de garrigue et de fraise précèdent une bouche délicate et tout en allonge. Il trouve son bel équilibre entre un fruit mûr et une jolie finesse de grain. 9 €

87,5/100 DOMAINE DE LA CHARBONNIÈRE

● 2019

Derrière un nez de fruit confit et de chocolat, ce vin riche a du relief et du fond, et un fruit mûr d'où il puise ses tanins délicats et une finale chaleureuse. 8,60 €

87,5/100 DOMAINE DES FAVARDS

● Les Grandes Terres 2018

Son fruit noir au nez prend la forme d'une matière douce et légèrement sucrée. Un vin pulpeux à la texture bien souple. 7,30 €

87,5/100 DOMAINE DE L'HARMAS

● Harmonie by Harmas 2019

Vin parfumé et juteux, doté d'un fruit riche et mûr tout en volume et charnu, avec une jolie finale sur une note de chocolat. 9,50 €

87/100 JOSEPH CASTAN

● Fine Wine 2019

Un vin délicat aussi bien dans ses parfums que dans son toucher de bouche avec un fruit mûr, net et des tanins souples. 7,50 €

87/100 CHÂTEAU MALIJAY

● M de Malijay 2019

Parfum élégant qui balance entre la violette et l'orange sanguine. Dans un même esprit d'élégance, la bouche offre un fruit soyeux, équilibré. 8,50 €

87/100 DOMAINE DES CHANSSAUD

● 2020

Nez de pâte d'amande et d'infusion d'herbes pour ce blanc dense et pulpeux, volumineux, mais sans la moindre mollesse. 8,50 €

87/100 VIGNOBLE DE BOISSEYT

● Syrah Confluence 2018

Cette pure syrah affiche une robe noire. Un vin dense, un rien sirupeux mais plein en bouche avec des tanins fins tout en restant très frais aromatiquement. 10 €

86,5/100 CHÂTEAU D'AIGUILHON

● Duc d'Aiguillon Cuvée spéciale 2019

Il s'exprime avec délicatesse sur une note de fruit rouge. Un vin

plus en allonge qu'en volume avec joli toucher de bouche. 9,50 €

86,5/100 LE BOIS DES DENTELLES

● 2019

Nez de fruits macérés et mûrs. Une richesse que l'on retrouve dans un délié de bouche à la texture soyeuse conforté par un fruit solaire. 9 €

CÔTES-DU-RHÔNE- VILLAGES

Prix maximum fixé à 14 €

88/100 LA BASTIDE SAINT DOMINIQUE

● 2019

Joli parfum sur le fruit noir avec une note de garrigue. La bouche élégante et intense offre un fruit mûr, aux tanins sucrés avec une belle sapidité. À ne pas manquer. 10 €

87,5/100 CHÂTEAU LA BORIE

● 2018

Nez élégant de violette. Ce vin pulpeux, au fruit mûr et doux, s'affirme par une belle tenue en bouche. 11 €

MASSIF D'UCHAUX

Prix maximum fixé à 14 €

88/100 DOMAINE BOISSON

● Clos de la Brussière 2019

Joli nez, gourmand et fin sur la

cerise juteuse. Il est relayé par une matière profonde en bouche avec une sapidité provenant d'un fruit d'une belle maturité. 14 €

86/100 DOMAINE DE DIONYSOS

● Jardin de Robert 2017

Intense parfum qui rappelle la violette pour ce vin charnel et plantureux, un brin massif. D'où la nécessité de l'oublier en cave au moins deux ans. 9,10 €

PLAN DE DIEU

Prix maximum fixé à 14 €

88/100 DOMAINE JULIETTE AVRIL

● Cuvée Léandre 2019

Nez chocolaté avec du fruit noir. Un vin pulpeux mais avec une trame tannique serrée, même si son fruit bien mûr enrobe le tout. 9,50 €

87/100 DOMAINE DES FAVARDS

● 2018

Son joli parfum nous mène entre garrigue et notes fruitées, tandis que sa bouche dense et serrée est portée par ce fruit vif propre au millésime 2018. 9,60 €

87/100 LE BOIS DES DENTELLES

● Élixa 2019

Un joli parfum pour cette cuvée tendre et souple d'avantage construite sur la finesse que sur le volume de bouche. 13 €

ROAIX

Prix maximum fixé à 14 €

87/100 DOMAINE PIQUE-BASSE

● L'As du Pique 2018

Son nez vif sur des notes d'agrumes contraste avec son fruit presque confit en bouche. Un vin doux, gras, un rien plantureux, qui nécessitera deux ou trois ans pour se patiner. 12 €



Les Dégustations dans le Rhône sud

SABLET

Prix maximum fixé à 14 €

89/100

DOMAINE LES GOUBERT
● 2019

Ce sablet somptueux offre un captivant parfum chocolaté et de fruit mûr, tandis que sa matière tout en délié mais pleine livre un grain de tanin fin. Grande réussite. 8,30 €

88/100

PIAUGIER
● Ténébi 2019

Son parfum évoque le coulis de fruit noir. Doux, fin et plein, avec des tanins élégants, ce vin de pure counoise se distingue par une belle fraîcheur végétale mais sans verdure. Superbe. 13,50 €

SÉGURET

Prix maximum fixé à 14 €

87/100

DOMAINE DU PIÉ LOUBIÉ
● Sagittarius 2019

Cette année encore, ce domaine nous régale avec ce vin souple, doux et charnel, un rien roboratif mais avec un plaisir non dissimulé car on a l'impression de littéralement mâcher le raisin. 9,70 €

SAINT-MAURICE

Prix maximum fixé à 11 €

87/100

DOMAINE CHAUME-ARNAUD
● 2019

Un parfum de cerise à l'eau-de-vie précède une matière pleine, douce et sapide, dont les tanins, certes mûrs, méritent deux ou trois ans de garde afin de s'assouplir. 11 €

VALRÉAS

Prix maximum fixé à 12 €

87/100

DOMAINE CAROLINE BONNEFOY
● 2018

Un parfum qui va de la violette à l'olive noire. Un vin gras, doux, avec des tanins

solides mais enrobés, auquel une dominante de grenache confère des notes de fruits confits. 9,50 €

87/100

DOMAINE PURVITI
● Terre de Vent 2019

Doux, avec un joli fruit onctueux à souhait, mûr et équilibré par un élégant toucher de bouche. 12 €

VINSOBRES

Prix maximum fixé à 14 €

89,5/100

DOMAINE CHAUME-ARNAUD
● 2017

Une richesse élevée donne ce parfum de figue et de fruit noir intense à ce vin gourmand et savoureux, avec un vrai goût de raisin mûr. 12,50 €

88,5/100

DOMAINE PURVITI
● Terre d'Altitude 2019

Nez profond sur des notes fruitées intenses. Un joli fruit vivant, frais et mûr à la fois, parfaitement équilibré. Superbe. 14 €

COSTIÈRES DE NÎMES

Prix maximum fixé à 13 €

87/100

DOMAINE DE POULVAREL
● 2019

Son nez gourmand évoque l'oranger. Mûr et long en bouche. Ses tanins se montrent fermes tandis que son fruit est de grande qualité. 8,20 €

86/100

CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS
● Galets Dorés 2020

Joli nez entre fruits et fleurs pour ce blanc droit, vif, tendu et salin. 8,50 €

86/100

TERRE DES CHARDONS
● Marginal 2017

Son parfum est dominé par la violette malgré une petite touche fumée. En bouche, il



Le fenouil et la garrigue explosent dans ce ventoux du domaine Allois.

s'impose par sa fraîcheur avec un fruit juteux et des tanins tendres. 13 €

DUCHÉ D'UZÈS

Prix maximum fixé à 12 €

86,5/100

DOMAINE LE SOLLIER
● Les Linthes 2018

Il s'exprime par un joli parfum gourmand qui évoque l'oranger. Ses tanins ronds sont enrobés par un fruit ample et juteux, d'où son joli toucher de bouche. 10 €

LUBERON

Prix maximum fixé à 14 €

88/100

CHÂTEAU LA CANORGUE
● 2019

Plein avec de la mâche en bouche. Malgré une belle gourmandise, il mérite quelques années de garde pour assagir des tanins encore fermes. 11,20 €

87,5/100

CHÂTEAU DE CLAPIER
● Cuvée Soprano 2018

Belle note d'infusion et d'herbes, un nez complexe qui annonce une bouche dense et profonde pour ce blanc racé. 13 €

87/100

CHÂTEAU DE CLAPIER
● Vibrato 2019

Un parfum délicat qui s'exprime sur une touche de violette précède une matière en bouche tout en délié et en finesse de texture. 8 €

VENTOUX

Prix maximum fixé à 13 €

88,5/100

THOMAS JULLIEN
● Sur le Fil 2019

Beau vin élégant avec un fruit libre dans un esprit nature, gracieux et digeste. À boire sans modération. 8 €

88/100

DOMAINE ALLOÏS
● Infiniment... 2020

Belle expression méridionale entre fenouil sauvage et note de garrigue. Sans manquer de richesse, ce vin offre de la vivacité et d'agréables amers. 9 €

87/100

DOMAINE AYMARD
● Intemporel 2019

Entre abricot et pêche blanche, sa belle aromatique annonce un joli fruité presque sucré et gourmand en bouche. 8,50 €

87/100

DOMAINE CHILDÉRIC
● À l'Envi 2019

Entre fruit et fleur, ce joli parfum précède une bouche souple et riche provenant d'un raisin vendangé à haute maturité mais bien équilibré. 13 €

87/100

CHÂTEAU LA CROIX DES PINS
● Les 3 Villages 2019

Jolie aromatique sur un fruit légèrement confit et une touche chocolatée, relayée par une matière dense et structurée mais bien mûre. 8,90 €

87/100

CHÂTEAU PESQUIÉ
● Terrasses 2020

Doux et volumineux, ce blanc charnu ne manque pas de fraîcheur avec une jolie finale sur une touche de fenouil. 10,50 €